



# LE TRADIZIONALI

FARINA DI GRANO TENERO

La natura  
in buone mani.



**TIPO "2"**  
**FORTE**

Per preparazioni  
rustiche e saporite

[www.mulinopadano.it](http://www.mulinopadano.it)



## LE TRADIZIONALI

### FARINA DI GRANO TENERO

“**I**l pane del contadino agiato, preparato con grano che porta egli stesso al molino rurale, e che contiene l'intero prodotto del frumento, meno la crusca, riesce più aromatico e più gradevole di quello che si mangia in città”. Questa citazione è tratta dalla “Enciclopedia delle Arti e Industrie” di

Raffaele Pareto, e risale al lontano 1891. Perché non riproporre oggi il sapore di allora? Nascono così **Le Tradizionali** di Granaio Italiano: farine dove c'è tutto il chicco del grano, meno la crusca. Queste farine sono ideali per preparare pani rustici fragranti e saporiti.

### CARATTERISTICHE D'USO

La **farina tipo “2” Forte**, caratterizzata da un colore scuro e da una puntinatura ben visibile, consente di ottenere prodotti da forno dal bel colore ambrato, e dal profumo gradevole. È ottenuta dalla macinazione di grani di forza, pertanto è ideale per tutte le preparazioni a lunghe lievitazioni, anche con lievito madre, sia in panificazione, che in pizzeria, che in pasticceria.

### GLI INGREDIENTI

**Grano tenero selezionato, privo di micotossine e altri contaminanti**, soggetto a rigidi controlli qualitativi in fase di accettazione. Per garantire purezza e salubrità il grano viene sottoposto a tre fasi di pulitura, e vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione.

### LA MACINAZIONE

Il grano tenero, liberato da ogni impurità, viene macinato rispettandone le caratteristiche, **garantendo i giusti tempi di riposo**, e in modo progressivo, così da ottenere farine **non alterate termicamente**, in grado di sprigionare tutti gli aromi nella preparazione dei prodotti finiti.

### SHELF LIFE E CONSERVAZIONE

Shelf life alla produzione di 6 mesi.  
Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito.

### CARATTERISTICHE

Umidità max. [%]	15,50	Energia W [E-4 J]	300 - 340
Ceneri max. [%]	0,95	Falling number min. [s]	320
Glutine min. [%]	12,5	Farinografo stabilità min. [min.]	18
Proteine min. [%]	14,5	Farinografo assorbimento [%]	59

### CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

Energia	1473 kJ - 346 kcal	Fibre	5,9 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	1,3 g	Proteine	14,0 g	
Di cui saturi	0,2 g	Sale*	0,002 g	
Carboidrati	64,9 g			
Di cui zuccheri	1,8 g			

### CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg

PER INFORMAZIONI E SUPPORTO TECNICO:  
T +39 0425 88616 - [info@mulinopadano.it](mailto:info@mulinopadano.it)